

**GRANT COUNTY HEALTH DISTRICT**  
**INSTALACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS TEMPORALES (AMBULANTES)**  
**\*NORMAS DE FUNCIONAMIENTO\***

LAS REGLAS Y NORMAS SIGUIENTES SE APLICAN A TODOS LOS PUESTOS DE CONCESIÓN TEMPORAL.

**COLOQUE ESTAS REGLAS EN CADA PUESTO**  
**CADA TRABAJADOR DEBE LEERLAS Y FIRMARLAS**

1. TARJETA DE MANEJO DE ALIMENTOS DEL ESTADO DE WASHINGTON

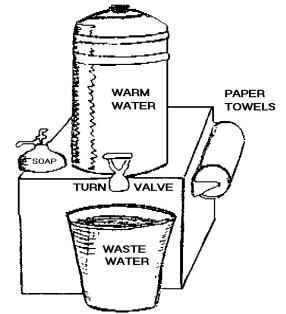
INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS

La persona a cargo debe tener una tarjeta de manejo de alimentos válida. Al menos una persona con una tarjeta válida DEBE ESTAR PRESENTE en el puesto durante TODO el horario de funcionamiento.

2. LAVARSE LAS MANOS

Se deberá lavar las manos antes de manejar alimentos y frecuentemente mientras los maneja.

Lávese las manos con agua corriente y jabón. Séquese con toallas de papel descartables. **¡SIEMPRE! ¡LÁVESE SIEMPRE LAS MANOS DESPUÉS DE USAR EL SANITARIO, COMER, FUMAR O PEINARSE EL CABELLO!**



**RECUERDE...** Aún cuando los trabajadores se laven bien las manos, no se les permite tocar con sus manos descubiertas los alimentos listos para comer (pan para las hamburguesas, ensaladas). Use guantes, los utensilios ect.

3. FUENTE DEL ALIMENTO Y PREPARACIÓN DEL ALIMENTO

Sólo se podrán usar alimentos provenientes de una fuente aprobada. **No se permite utilizar alimentos procesados en el hogar.** Esto incluye alimentos enlatados en el hogar. **TODOS** los alimentos deben prepararse en el sitio (en el evento) o en una cocina “aprobada” y ser correctamente transportados al sitio. **NINGUNO DE LOS ALIMENTOS PUEDE PREPARARSE EN UN HOGAR PRIVADO.**

4. FUENTE DE AGUA

Debe ser agua de la ciudad o una fuente de agua comunitaria aprobada.

5. TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS

A. LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE RIESGOSOS DEBEN COCINARSE A ESTAS TEMPERATURAS:

**165° F** por 15 segundos

- Aves de corral (pollo o pavo)
- Alimentos rellenos o el relleno
- Cazuelas

**155° F** por 15 segundos

- Hamburguesas, salchichas, y todos los alimentos que contengan carne molida

**145° F** por 15 segundos

- Huevos, pescado, carne de res\*, y carne de cerdo\*

**140° F**

- Vegetales que se matendra calientes
- Alimentos envasados comerciales listos para comer (tales como chile en conserva) que se recalientan para mantenerse calientes

\*Llame el Distrito de Salud para mas requisitos de temperatura de carnes

**¡SE DEBEN UTILIZAR TERMÓMETROS PINCHO (de punta) CON TEMPERATURAS DESDE EL 0 A LOS 220 GRADOS F PARA MONITOREAR ESTAS TEMPERATURAS!**

B. LOS ALIMENTOS CALIENTES DEBERÁN MANTENERSE CALIENTES

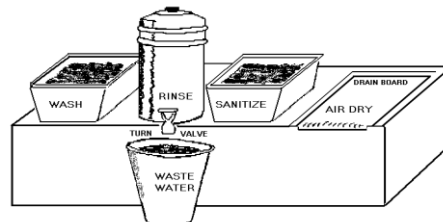
Los alimentos CALIENTES deberán cocinarse por completo, cubrirse y mantenerse a 140 grados F o

más. Todos los alimentos cocinados que se hayan refrigerado deben ser recalentados rápidamente. Los alimentos recalentados deben alcanzar al menos los 165 grados F en todo el alimento dentro de los 60 minutos.

**C. LOS ALIMENTOS FRÍOS DEBERÁN MANTENERSE FRÍOS**

Los alimentos FRÍOS deberán cubrirse y mantenerse a 41 grados F o menos durante el almacenamiento. Enfríe rápidamente TODOS los alimentos a 41 grados o menos antes de almacenarlos en una hielera.

**¡LOS TERMÓMETROS SON NECESARIOS PARA MONITOREAR ESTAS TEMPERATURAS!**



**6. LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS**

**A. ARTÍCULOS DE COCINA**

Debe lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y artículos de cocina.

Lave en agua con jabón, enjuague en agua limpia, y desinfecte en una solución de agua fría con una cucharadita de blanqueador por galón.

**B. PAÑOS DE LIMPIEZA**

Almacene los paños de limpieza, usados para limpiar los equipos, las superficies de contacto con los alimentos y los derrames, en una solución para desinfectar.

**\*\*1 cucharadita de blanqueador por galón de agua fría. CÁMBIELA A MENUDO\*\***

**NO UTILICE JABÓN EN ESTA SOLUCIÓN**

**7. HIELO COMESTIBLE**

El hielo es un alimento. Sólo se podrá servir a los clientes hielo limpio, proveniente de una fuente aprobada. Se necesita una pala con mango, que debe almacenarse fuera del recipiente de hielo en una superficie limpia y seca. El mango de la pala no debe tocar el hielo NUNCA.

**8. ALIMENTOS EXHIBIDOS**

Los alimentos exhibidos y almacenados deben estar cubiertos, envueltos o protegidos contra la contaminación de algún otro modo. No los almacene en el piso o el suelo.

**9. CONDIMENTOS**

Se recomienda utilizar recipientes de condimento descartables (ketchup, mostaza, salsas, mantequilla, almíbar, etc.) En lugar de recipientes abiertos, use botellas de bombeo o de presión. Los clientes **NO PODRÁN SERVIRSE ELLOS MISMOS** artículos comestibles (lechuga, cebolla, tomate, salsas, encurtidos, etc.)

**10. DESECHO DE LA BASURA Y AGUAS RESIDUALES**

La basura se deberá almacenar en recipientes a prueba de moscas. Las aguas residuales deben desecharse directamente en el sistema de alcantarillado a través del drenaje en fregaderos o baños. No arroje las aguas residuales en la superficie del suelo, en pozos secos, o drenajes/alcantarillas de emergencia. Las aguas residuales pueden llevarse a los sanitarios en baldes con tapas que ajusten firmemente.

**¡DE NO CUMPLIR CON ESTAS NORMAS SE PODRÁ CERRAR EL PUESTO!**

TODOS LOS TRABAJADORES DEBEN LEER Y FIRMAR  
(utilice hojas de papel adicionales, si fuera necesario)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_